



Caldo Cremoso de Feijão



Tempo de preparo:
30 min

Rendimento:
6 porções

Tipo:
Caldos e Sopas

Nível:
Fácil

Ingredientes

500g de Feijão Carioca Solito

1,5 litro de água
1 cebola picada

1 colher (sopa) de alho picado
Pimenta-do-reino moída
Linguiça
Bacon
Sal

Modo de preparo

1. Numa panela de pressão, coloque o feijão e cubra com 1,5 litro de água.
2. Tampe a panela e deixe no fogo alto até pegar pressão.
3. Assim que pegar pressão, abaixe o fogo e conte 20 minutos.
4. Abra a panela e verifique se o feijão está macio. Caso não esteja, volte a panela para o fogo e conte mais 10 minutos depois de pegar pressão.
5. À parte, doure a cebola e o alho em uma frigideira com azeite até que fiquem bem douradinhos.
6. Num liquidificador coloque o feijão, o refogado e bata bem até ficar homogêneo.
7. Acerte sal e pimenta-do-reino moída e sirva com bacon e linguiça picados e fritos.

Veja mais receitas:

www.solito.com.br